

**Schapfen
Mühle**

seit 1452



Pan de espelta malta

La receta básica: 10 kg harina completa

100 % *Schapfen Dinkel Malzbrot*

masa con:
Schapfen Dinkel Malzbrot

10,000 kg	Schapfen Dinkel Malzbrot
0,300 kg	levadura fresca
6,500 kg	(aprox.) agua
<hr/>	
16,800 kg	(aprox.) masa completa



Mezcla: amasador de espiral: velocidad lenta: **5 minutos**

velocidad rápida: **5 - 6 minutos**

Temperatura de la masa: **27 °C.**

Reposo de la masa: **30 minutos.**

Peso de bascula: **600g**

Reposo final: durante **50 – 60 minutos** en cámara de fermentación a **32 °C y 75% H.R.**

Cocción: **230°C**, disminuya a **200 °C** después de **3 minutos**. Abra el tiro los últimos **3 minutos**.

Con vapor!

Tiempo de cocción: **30 – 35 minutos**